

# ～高校生と短大生のコラボによる6次産業化～

令和2年度地域政策研究センター 地域協働研究【ステージⅠ】採択課題

課題名：生徒、学生の考案による農水産物を活用した地域活性化

研究代表者：宮古短期大学部 教授 松田淳

課題提案者：岩手県立宮古水産高等学校 教諭 吉田順一

研究メンバー：大志田憲（宮古短期大学部）、宮古水産高校生、宮古短期大学部生、ほか

技術キーワード：6次産業化、高校生×短大生コラボ、ビジネスモデル、地域振興

## ▼研究の概要（背景・目標）

人口減少、少子高齢化が進む岩手県沿岸部において持続可能な地域社会の発展、地元への若年者の定着を推進するために、高校生と短大生が中心となって、地域の農水産物を利用した商品の開発・製造・販売（6次産業化）の全過程をマネジメントするビジネスモデルについて検証する。

## ▼研究の内容（方法・経過）

1. 地元食材（宮古の農林水産物）を生かした商品を考案し開発。
2. 商品流通のインパクトをねらったネーミングとパッケージをデザイン。
3. 加工食品コンクールへの出品と、その評価を受けてバイヤーと交渉。
4. 商品の最も効率的な製造と効果的な販売のありかたを追究。
5. 高校生と短大生が6次産業化をどうマネジメントしたかについて検証。

## ▼研究の成果（結論・考察）

1. 地元食材を生かした食品を多数考案し、うどん、フレーク、煮つけなどの商品を試作した結果、タラポムなど、商品化の可能性を秘めた食品の開発に成功。
2. 冷凍食品、レトルト食品などよりも、パッケージデザインや輸送、保管、販売といった流通のメリットを考えれば、缶詰がベストな食品形態であることを確認。

## ▼おわりに（まとめ・今後の展開）

1. 新型コロナウイルス感染症の拡大により、高校生と短大生の対面による作業が困難を極め、さらにはすべての食品加工コンクールが中止となり、成果を検証する場も喪失したことは、研究への打撃であった。
2. 令和3年地域協働研究では、開発に成功した商品のコンクールへの出品と、高校生・短大生が地元企業と交渉を経て商品の製造と販売のプロセスをどう実現できるかを検証する。

高校生・短大生の発案による地元食材を生かした食品

Aグループ	Bグループ
リンゴを混ぜ込んだカレー	椎茸やハーブを混ぜ込んだタラフレーク
椎茸やタラを混ぜ込んだ炊き込みご飯の素	紫蘇を練り込んだうどん、サバの出汁、安家地大根のたれ
タラ、紫蘇、ハーブを組合せたレトルト食品	サバの煮つけ
トマト、オリーブオイル、魚、ハーブを組合せたレトルト食品	サバと紫蘇の缶詰
紫蘇とリンゴorほおずきの	サバとほおずきの缶詰
ジュース	

